# GUÍA DOCENTE

## DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA I**
Código: 102295
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Materia:
Carácter: OPTATIVA
Duración:
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual: http://moodle.uco.es/

## DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta
E-Mail: bt1viamm@uco.es Teléfono: 957-218081

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta
E-Mail: t32sagim@uco.es Teléfono: 957212000

## REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno

**Recomendaciones**

Se recomiendan conocimientos previos de Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.

# GUÍA DOCENTE

## COMPETENCIAS

| | |
|---|---|
| CB2 | Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio. |
| CB5 | Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. |
| CU3 | Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento. |
| CG3 | Capacidad de trabajar en equipo. |
| CG4 | Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica. |
| CG11 | Capacidad de organización y planificación. |
| CE11 | Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad. |
| CO1 | Conocer requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénicos-sanitarios de aplicación para la producción culinaria. |

## OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es dar a conocer los fundamentos teóricos-prácticos de los diferentes procesos/técnicas culinarios/as básicas que se aplican a los alimentos y su efecto en las propiedades de los mismos, así como su optimización para garantizar la obtención de productos seguros y de calidad. Para ello, se deben:

- Estudiar los procesos culinarios básicos.
- Conocer las principales transformaciones que sufren los distintos componentes de los alimentos, y que determinan sus modificaciones fisicoquímicas, bioquímicas, nutricionales, y organolépticas, con la aplicación de las diferentes técnicas culinarias.
- Conocer la distribución, organización y funcionamiento práctico de los espacios culinarios.

## CONTENIDOS

### 1. Contenidos teóricos

- Introducción a la Tecnología gastronómica; Concepto y objetivos de la Tecnología aplicada a la gastronomía. Restauración: objetivos. Fuentes de alimentos.
- El espacio culinario: desarrollo histórico. Características y normas.
- Operaciones y procesos básicos aplicados en gastronomía. Conservación de materias primas. Operaciones a temperatura ambiente. Operacionescon aplicación de calor: tipos, modificaciones en los alimentos y su aplicación gastronómica.
- Restauración diferida.

### 2. Contenidos prácticos

El objetivo es aprender la preparación culinaria de los alimentos, desde la recepción del producto hasta su presentación final en el plato, conociendo los puntos clave de una correcta manipulación mediante la realización de preparaciones culinarias básicas/ Sistemas de cocción tradicionales.

# GUÍA DOCENTE

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza
Salud y bienestar
Energía asequible y no contaminante
Producción y consumo responsables

## METODOLOGÍA

**Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)**

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle.

**Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales**

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de lo posible y siempre que sea compatible su disponibilidad en el tiempo.
En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

**Actividades presenciales**

| Actividad | Grupo completo | Total |
|---|---|---|
| *Actividades de evaluación* | 2 | 2 |
| *Lección magistral* | 16 | 16 |
| *Taller* | 6 | 6 |
| *Trabajos en grupo (cooperativo)* | 6 | 6 |
| ***Total horas:*** | ***30*** | ***30*** |

**Actividades no presenciales**

| Actividad | Total |
|---|---|
| *Búsqueda de información* | 10 |
| *Estudio* | 35 |
| ***Total horas:*** | ***45*** |

# GUÍA DOCENTE

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Manual de la asignatura - *http://moodle.uco.es/*
Presentaciones PowerPoint - *http://moodle.uco.es/*
Referencias Bibliográficas - *http://moodle.uco.es/*

**Aclaraciones**

En la plataforma Moodle se habilitarán espacios específicos para alojar el material empleado en la asignatura. Se pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.

## EVALUACIÓN

| Competencias | Exámenes | Informes/memorias de prácticas | Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico |
|---|---|---|---|
| *CB2* | X | X | X |
| *CB5* | X | X | |
| *CE11* | X | X | |
| *CG11* | X | | X |
| *CG3* | | X | |
| *CG4* | | X | |
| *CO1* | X | | |
| *CU3* | | | X |
| ***Total (100%)*** | ***50%*** | ***20%*** | ***30%*** |
| ***Nota mínima (*)*** | ***5*** | ***5*** | ***5*** |

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

# GUÍA DOCENTE

**Método de valoración de la asistencia:**

Se sumará un punto a la calificación final si se asiste al 80 % de las actividades presenciales.

**Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

En el apartado de informe/memoria de prácticas se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a las prácticas culinarias (talleres). Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

La evaluación de los conocimientos y competencias del alumnado se llevará a cabo a lo largo del curso mediante el seguimiento de la realización de talleres, supuestos práctico y trabajo cooperativo así como mediante exámenes escritos.

Aquellos estudiantes que en alguno de los instrumentos no alcancen la nota mínima, y por tanto no superen la asignatura, aparecerá en el acta con una calificación de 4, SUSPENSO. En aquellos instrumentos en los que esta se haya alcanzado se le respetará durante el curso académico.

**Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:**

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de la disponibilidad de tiempo y espacio. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

**Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:**

La evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se realizaran de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad de Córdoba. Las pruebas de evaluación se realizarán en las fechas indicadas al efecto por el centro.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Según el Reglamento de Régimen Académico, con una calificación igual osuperior a 9, podrá otorgarse a los que obtengan las calificaciones más elevadas en todos los instrumentos de evaluación. En caso de empate serealizará una prueba escrita.*

# BIBLIOGRAFIA

**1. Bibliografía básica**

- Bello Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
- Coenders, A. (2004).Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- Coultate, T., Davies, J. (1997). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta. Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- Felipe, C., Felipe, J. (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Editorial International Thomson Editores Spain.Paraninfo S.A. Madrid. España.
- González, I., Mataix, J. (2008). Alimentación y dieta mediterránea. Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea. Consejería deAgricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- Montes, E., Lloret, I., López M.A. (2006). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
- Ordovás, J.M. (2013). La nueva ciencia del bienestar. Nutrigenómica. Planeta (Crítica), S.A. Barcelona. España.
- This H. (2004). Los secretos de los pucheros. Acribia, S.A. Zaragoza. España

# GUÍA DOCENTE

**2. Bibliografía complementaria**

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Fecha de entrega de trabajos
Realización de actividades

## CRONOGRAMA

| Periodo | Actividades de evaluación | Lección magistral | Taller | Trabajos en grupo (cooperativo) |
|---|---|---|---|---|
| *1ª Quincena* | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 2,0 |
| *2ª Quincena* | 0,0 | 4,0 | 0,0 | 0,0 |
| *3ª Quincena* | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 2,0 |
| *4ª Quincena* | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 0,0 |
| *5ª Quincena* | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 2,0 |
| *7ª Quincena* | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| **Total horas:** | ***2,0*** | ***16,0*** | ***6,0*** | ***6,0*** |

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/**grados**